Ice Cube lancia nuovi prodotti ed iniziative per l'estate 2018

04-ice-cube-la-cultura-del-bere-bene-276ee073

Dalla scenografica Terrazza Martini, affacciata sul cuore di Milano, Ice Cube, azienda leader in Italia nel ghiaccio alimentare confezionato, ha presentato i nuovi prodotti e le iniziative in programma per l’estate 2018, che la vedono collaborare con prestigiosi brand del beverage - a partire proprio da Martini - con assoluto protagonista il ghiaccio, l’ingrediente fondamentale per ogni cocktail. A confermarlo, i bartender più cool d’Italia e il testimonial, pluripremiato campione delflair bartending mondiale, Bruno Vanzan.

NOVITA’ DI PRODOTTO



Con un’attenzione costante alla qualità e grazie ad un’avanzata attività di ricerca e innovazione, Ice Cube, brand ormai sempre più richiesto sia sul canale Horeca che nella Gdo, considerato un alleato insostituibile dai professionisti del beverage più affermati al mondo, ha lanciato 3 nuovi prodotti: Flatpack, vera e propria rivoluzione nella forma del ghiaccio che con un packaging esclusivo consente di risparmiare il 38% del volume nello stoccaggio rispetto ai prodotti tradizionali, con grandi vantaggi nell’intera catena distributiva; Ice Brick, il nuovo prodotto della linea Premium che consente di realizzare cubetti e sfere ad un costo competitivo; e Ice Cup, un bicchiere

sigillato che contiene cubetti di ghiaccio puro Ice Cube, ideale per gustare bevande take away.

New entry che si aggiungono ai prodotti tradizionali di casa Ice Cube: Ghiaccio in cubetti, Ghiaccio Crushed, Ice Deluxe, Ice Ball e Ice Block. Tutti prodotti che hanno in comune un'altissima qualità. Il ghiaccio Ice Cube deriva dal congelamento dell'acqua minerale proveniente dall'antichissima sorgente di Scillato, nel gruppo montuoso delle Madonie, in Sicilia. Le sue sono acque purissime, caratterizzate da un basso contenuto di minerali e da un livello minimo di alcalinità. Inoltre, ogni suo cubetto è selezionato e certificato secondo le vigenti normative igienico sanitarie CE, rendendolo un ghiaccio sicuro, selezionato e certificato.

INIZIATIVE E COLLABORAZIONI

Sono tante le novità che Ice Cube ha in programma per rinfrescare l'estate 2018 e attesissime le due esclusive partnership con Martini e Nespresso. Con Martini, e in collaborazione con Coca Cola e Carrefour, Ice Cube lancia «Mix Your Summer»: nei mesi di luglio e agosto in 400 punti vendita Carrefour in tutta Italia, per 3 giorni i consumatori potranno beneficiare di un'assistenza alla vendita molto speciale con 25 guide cocktail che spiegheranno loro come preparare i migliori drink direttamente a casa scegliendo tra Martini &Tonic, Martini & Prosecco, Bombay Sapphire&Tonic, Bacardi Mojito, Bacardi Cuba Libre, Sauza Margarita, Martini Americano e William Lawson's& Cola. Ma non solo: una volta acquistati gli ingredienti necessari, aggiungendo solo 1 euro, sarà possibile creare il mix perfetto con il ghiaccio Ice Cube, ricevendo in omaggio bicchieri Coca-Cola e 30 buoni sconto. Promozione che sarà attiva anche nei Carrefour Market con 1 giorno di cocktail guide. Inoltre, con l'acquisto minimo di 2 bottiglie di Martini, lo shopper riceverà un jigger marchiato «Martini» in omaggio.

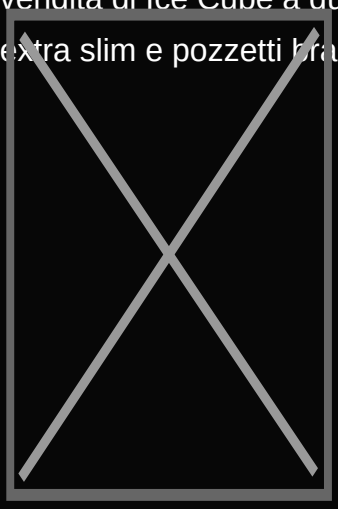
Il 13 e 14 giugno, in collaborazione con Nespresso, il leader mondiale nella produzione e vendita di capsule, accessori e macchine da caffè, e Grey Goose, uno dei marchi di vodka più conosciuti al mondo, simbolo di prestigio ed eleganza, si terrà una competition in cui il ghiaccio Ice Cube sarà protagonista per realizzare Grey Goose Espresso Martini o il Grey Goose signature cocktail: il Grey Goose Coffee Poire. Un'indimenticabile esperienza di mixology, con performance ogni trenta minuti, a base di caffè, vodka e… Ice Cube! Da una Ice Block firmata dalle due aziende, infatti, un artista dell'Ice Carving creerà la ball perfetta per celebrare il mondo della mixology declinato con vodka e caffè mentre i top bartenders prepareranno il Grey Goose Coffee Poire.

MERCATI IN ESPANSIONE

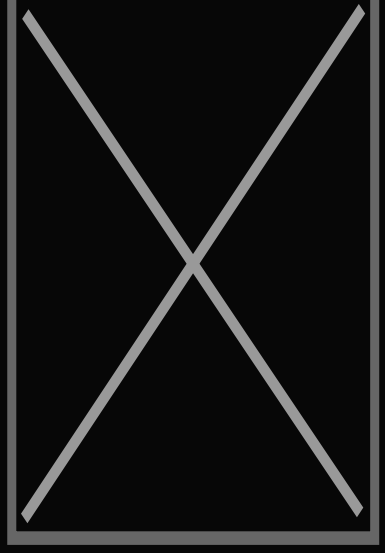
Con una produzione di 100 tonnellate di ghiaccio al giorno, oggi Ice Cube distribuisce i propri prodotti nel canale Horeca - in oltre 200 Punti di Vendita in tutta Italia-, nella GDO e nei Cash & Carry, con la

presenza nel 90% dei negozi sul territorio nazionale. Una penetrazione che crescerà ulteriormente visto che già dal 2015 al 2017 le vendite di Ice Cube nei Cash & Carry sono aumentate del 35% e nella Gdo del 172%, dimostrazione di come Ice Cube abbia saputo intercettare la nuova tendenza del settore: riprodurre l'esperienza della mixologya casa, contribuendo all’evoluzione e alla valorizzazione della cocktail culture. I prodotti Ice Cube, infatti, sono disponibili presso: Auchan, Bennet, Carrefour, Conad, Coop, Famila, Galassia, Il Gigante, Iper, Metro, Oasi, Panorama Roma e Firenze, Sì con te, Sigma, Simply, Tigre, Multicash, C+C, Zonamarket, Alta Sfera, Sogegross, Dock Market, Despar Calabria e Puglia, ISA.

Ice Cube è uno dei grandi player di mercato anche in Francia. Qui, con prodotti innovativi, diversificati in base alle singole esigenze, complementari con altre offerte, Ice Cube offre un servizio all’avanguardia e collabora con le grandi catene commerciali francesi (Casinò, Monoprix, Geant, Franprix,…) attivando strategie di co-marketing e promozioni, con offerte speciali che abbinano la vendita di Ice Cube a quelle di altri prodotti del beverage. Ice Cube è, inoltre, presente con frigoriferi extra slim e pozzetti brandizzati e personalizzati.



«Qualità e innovazione: questo è Ice Cube. Una realtà che sta crescendo moltissimo, rispondendo alle due nuove esigenze di mercato: la mixology di top level dei professionisti del settore e il consumo a casa. Due realtà a cui Ice Cube, con i suoi prodotti sicuri, certificati, pratici e di assoluta purezza, assicura un’alleanza perfetta garantendo sempre la massima qualità per realizzare i migliori cocktail. Perché il ghiaccio non può essere considerato un prodotto complementare: è a tutti gli effetti l’ingrediente irrinunciabile di un drink, con la bevanda alcoolica o analcolica a cui è abbinato. Per questo è un onore per noi essere scelti ogni giorno da tanti consumatori nella Gdo, divenendo leader del consumo a casa, ma anche dai migliori mixologists al mondo, da un fuoriclasse come Bruno Vanzan e dalle aziende del settore più prestigiose che collaborano con noi per diffondere la cocktail culture nel modo più autentico, sicuro e autorevole» - ha dichiarato **Simone De Martino**, titolare, con Leopoldo Lipocelli, di Ice Cube.



«La qualità del ghiaccio fa la differenza in ogni preparazione. È fondamentale usare il ghiaccio giusto, realizzato in maniera professionale, che non alteri il gusto della bevanda e non si sciolga subito. Un ghiaccio puro e cristallino che in base a durezza e spessore possa essere utilizzato per i diversi drink. Perché a ogni drink, così come corrisponde un certo tipo di bevanda e un certo tipo di bicchiere, corrisponde una tipologia di ghiaccio. E il ghiaccio alimentare confezionato di Ice Cube è una rivoluzione, sia per i professionisti del settore sia per i consumatori a casa che non hanno a disposizione i freezer e le macchine industriali, e che,con Ice Cube, possono acquistare un prodotto di alta qualità direttamente al supermercato» - ha commentato **Bruno Vanzan**, campione del mondo di flair bartending. E a fare da pilastro rispetto alla tendenza innovatrice di Ice Cube è la qualità e la salubrità del suo prodotto oltre a una battaglia che Ice Cube sta portando avanti con INGA – Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare per diffondere sempre di più la cultura del ghiaccio e sensibilizzare sul tema della sua sicurezza, a partire dalla realizzazione del primo Manuale per il Ghiaccio Sicuro.

«L'acqua è un alimento, anzi, è l'alimento principale, pertanto è esposta anch'essa al rischio di contaminazione. Quindi: se l'acqua da cui si ottiene il ghiaccio è contaminata, lo sarà anche il ghiaccio. Inoltre, il ghiaccio, pur se ottenuto da acqua sicura, potrebbe essere conservato in contenitori non ben manutenuti o manipolato in modo scorretto, risultando alla fine ugualmente contaminato. Per questo è importante parlare di Ghiaccio Sicuro. Ice Cube, con INGA, è stato un pioniere presentando il primo vademecum dedicato all'uso corretto del ghiaccio alimentare: il "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare", un documento unico nel suo genere, approvato in ambito europeo. Un primo, importante, passo che deve spingerci a essere sempre più consapevoli nell'acquisto e nel consumo di ghiaccio alimentare. Ice Cube, con la sua autorevolezza, è un ottimo esempio di cosa significhi lavorare tanto, bene e con qualità» - ha spiegato il dott. **Carlo Stucchi**, Presidente di INGA Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare.